

Conseil québécois TCA



Nicole Jacques

Comme nous en sommes déjà à notre dernier Haut-Parleur avant la période d'été, puisque celui-ci fera relâche pour la saison estivale, j'ai choisi de vous parler du dernier conseil québécois TCA qui s'est tenu au Saguenay du 23 au 25 avril. Plusieurs points étaient à l'ordre du jour tels que l'économie, le plan vert du Sheraton, l'environnement, la politique, etc.

À la deuxième journée du congrès, à l'entré de la salle, il y avait un kiosque des salariés en lock-out du Journal de Montréal et non loin, mon regard a croisé celui de M. Marc Laviolette ancien président de la CSN. Je me suis soudainement demandé si je ne m'étais pas trompée de congrès et je n'étais pas la seule.

M. Jean-Pierre Fortin Directeur Québécois, nous a rappelé à tous que pour les TCA la bannière n'avait aucune importance lorsqu'il s'agissait de salariés en grève ou en lock-out et que son syndicat serait toujours en appui aux travailleurs dans le besoin et c'est avec beaucoup d'empathie qu'il nous a présenté ces salariés qui depuis plus d'une année ont été mis en lock-out sauvagement par Québecor.

C'est avec émotion qu'une travailleuse a pris la parole et nous a fait un résumé de leurs enjeux de négociation, où en était leur situation familiale et monétaire après plus d'une année sans travail.

Elle nous a aussi rappelé l'importance de ne pas acheter le *JOURNAL DE MONTRÉAL*, mais plutôt de lire Rue Frontenac.com. Nous avons tenu une collecte silencieuse, ce qui nous a permis d'amasser plus de quatre mille dollars et le syndicat TCA a acheté plus de 150 sacs en denim, produit vendu par les salariés CSN afin d'aider les travailleurs.

J'étais heureuse d'avoir participé à cette belle rencontre avec ces travailleurs, mais surtout fière d'appartenir à ce grand syndicat que sont les TCA où le mot solidarité prend tout son sens.

C'est avec une grande fierté que nous les travailleurs du Centre Sheraton recevrons le conseil conjoint des TCA du 27 août au 29 inclusivement. Plus de mille délégués à travers le Canada viendront entre autres, célébrer le 25^e anniversaire de la fondation des TCA.

Je vous souhaite à tous de bonnes vacances et un très bel été.





RELATIONS DE TRAVAIL

Marie Mukankusi

Bonnes nouvelles : au dernier comité conjoint, l'employeur a fait une offre globale de 1200 \$ de règlement des griefs de la réception. C'était surtout des griefs de travail de cadre. Ce qui est important ici est que l'offre monétaire s'accompagne de mesures préventives pour vraiment limiter le travail de cadre, par exemple de céder d'avance les « 10 minutes de travail assis ».

D'autres griefs ont également été réglés, dont certains concernaient la consigne au département des chasseurs.

LA RELÈVE :

Récemment, notre confrère Bassam de la réception a suivi la formation de délégué offerte par TCA Québec. Bassam dit avoir beaucoup appris. La formation mettait l'accent sur les griefs, particulièrement sur la préparation des enquêtes. Il se sent bien outillé et prêt à aider ses consœurs et confrères de travail. Le syndicat est toujours gagnant quand il peut compter sur une relève bien formée.

ARBITRAGE :

Claire Boucher : la dernière séance a eu lieu le 25 mai 2010, une ou deux autres rencontres sont à prévoir.

James Ghobril : nous attendons encore les dates.

Percy Jesus Valencia Perez : Percy a accepté un règlement hors cours à sa satisfaction. Nous te souhaitons bonne chance dans tes projets Percy.

HAUT-PARLEUR.

publication officielle du syndicat

Du Centre Sheraton Local 2609

TCA-QUÉBEC

Comité Exécutif :

Présidente: Nicole Jacques

Vice-président : Pierre Lacasse

Secrétaire: Nino Paquin

V-P Grief : Marie Mukankusi

V-P Info : Pierre Dutremble

V-P Santé-Sécurité : Marco Vidal

Trésorier: Ada Rossi

Huissier : Javier Pérez

Journal :

Conception, mise en page et infographie :

Pierre Dutremble

Nombre de copie imprimée : 250



**MOHAMMED BAGGAR,
NOTRE CONFRÈRE DE LA
PLONGE A EU LA DOULEUR
DE PERDRE SON PÈRE.
NOUS LUI TÉMOIGNONS
NOS PLUS SINCÈRES
CONDOLÉANCES.**

**AINSI QUE JAHJA SUMIATY,
CUISINIER, QUI A PERDU
ÉGALEMENT SON PAPA.**



Kidnapping

Nino Paquin

Mais que se passe-t-il donc avec la conscience écologique de notre employeur ? Est-ce que le fait de couper dans les heures de travail de nos collègues préposées (es) aux chambres et, ainsi économiser quelques milliers de dollars aura suffi à calmer leur ardeur environnementale ? Fini la collecte des bouteilles de plastique et leurs minables consignes à 5 ou 10 sous. Cachées derrière le voile de la sauvegarde environnementale, les coupures salariales de nos consoeurs (et notre confrère) ne sont pas des plus populaires, mais au plan économique, ça se veut une aubaine autant qu'une réussite. Vous devez certainement vous demander où je veux en venir, n'est-ce pas ? Hé Bien, voilà ! N'avez-vous pas remarqué que les corbeilles spécialement conçues pour la collecte du recyclage, placée dans les aires publiques, près de l'accès aux ascenseurs pour les chambres, niveau lobby, ont été enlevées ? Kidnappées, elles ont été. Je m'interroge à savoir si la direction a eu une demande de rançon. À moins que notre patron se soit trouvé une nouvelle vocation : DESIGNER INTÉRIEUR. Peut-être n'est-ce plus assez tendance pour aller avec les améliorations portées au hall d'entrée ? De plus, pourquoi notre cher employeur s'obstine-t-il à acheter le lait servi aux fonctions banquet du niveau « A », dans des litres en carton, alors qu'il y a une distributrice sur place qui accueille des sacs de plusieurs litres ? Où est donc la logique ? Il n'y en a évidemment pas, puisqu'elle est dissimulée par le mensonge. Si notre employeur se souciait vraiment de l'environnement, il le ferait à tous les niveaux. Pas juste là où le vert sauvegardé est celui qui s'accumule dans son portefeuille.

SAVIEZ-VOUS QUE... ?

SUSPENSIONS SAUVAGES AU DÉPARTEMENT BANQUETS.

Saviez-vous qu'au département banquets, il y a trois façons différentes d'être en retard ?

LA PREMIÈRE : Pourvu que le serveur ait appelé, celui-ci peut se pointer au travail avec plus 1 heure 15 minutes de retard et commencer son service.

LA DEUXIÈME : Le serveur qui s'est trompé de 30 minutes sur sa cédule est immédiatement et sauvagement suspendu sur le champ devant tous ses collègues de travail, et ce, même si le service s'en trouve chambardé. Tant pis pour le client.

LA TROISIÈME : Le serveur arrive en retard de 20 minutes sans avoir appelé et peut commencer son service. Ces méthodes démesurées ainsi que les fameux NO CALL NO SHOW étaient disparus avec le départ de notre ancien directeur des ressources humaines M.Filion et tous s'en portaient beaucoup mieux.

Nous demandons à la direction de remettre à l'ordre les maîtres d'hôtel. Le syndicat a une position claire l'employeur devra respecter la convention collective s'il veut maintenir de bonnes relations de travail dans l'avenir.

ARTICLE DE LA CONVENTION COLLECTIVE

ARTICLE 8 – SANCTIONS DISCIPLINAIRES

8.01 PRINCIPE ET DÉFINITION

Selon la gravité et la fréquence des infractions commises et tenant compte des circonstances, l'Employeur peut avoir recours aux sanctions disciplinaires suivantes: l'avertissement écrit, la suspension qui doit être limitée dans le temps et le congédiement.

8.02 AVIS ÉCRIT

Toute sanction disciplinaire imposée par l'Employeur à un salarié doit lui être confirmée par avis écrit dans les quinze (15) jours suivant l'infraction supposée ou suivant la date de la connaissance de cette prétendue infraction par l'Employeur. Tel avis doit mentionner le ou les motifs à l'appui de la décision de l'Employeur et copie doit être donnée dans le même délai au Syndicat.

8.03 RECOURS DU SALARIÉ

Tout salarié averti par écrit, suspendu ou congédié peut, s'il croit qu'il est injustement traité, contester par grief la sanction disciplinaire imposée, le tout suivant la procédure de griefs et d'arbitrage.

8.04 AVIS PRÉALABLE ET PROGRESSION

a) Sauf dans le cas d'une infraction grave, l'Employeur convient de ne pas recourir à l'usage de la suspension avant d'avoir procédé à au moins trois (3) avertissements écrits au préalable.

b) De même, sauf dans le cas d'une infraction grave, l'Employeur convient de ne pas recourir à l'usage du congédiement avant d'avoir d'abord procédé à au moins deux (2) suspensions au préalable.



Il faut penser !!

Javier Pérez

Bonjour, cette fois je ne sais pas par où commencer, mais j'essaierai de faire une petite analyse de ce qui s'est passé ce mois-ci concernant le service banquet. À la suite de la parution du dernier numéro du Haut-Parleur, il semble que nous avançons un peu.

Bravo! Pour M. Bruno Thiebaut, la journée même que le journal est publié, on a commencé à mettre des bacs de recyclage au quatrième étage pour que nos confrères (serveurs, cuisiniers, stewards) puissent mettre les matières recyclables dans ces bacs, mais cela n'a duré qu'une petite semaine, parce que les bacs se remplissent rapidement et que nous n'avons plus d'espace ou de bacs vides pour continuer à recycler. Maintenant, les serveurs-banquets pour continuer leurs bonnes habitudes de faire du recyclage, ils utilisent les petits paniers gris en plastique qui servent lors du service des banquets et personne ne s'occupe de tout récupérer à la fin de la journée pour les recycler. Qu'est-ce qui se passe, M. Thiebaut, le spectacle a été intéressant, mais pour une journée seulement, pas fort?

Un gentil petit rappel (à certains serveurs), et ce, relativement au débarrasage, vous continuez à mélanger les déchets avec les ustensiles et les verres brisés. Il faut porter un peu plus d'attention aux personnes qui font le triage, je vous demande seulement un peu plus de responsabilités.

M. Thiebaut quand vous téléphonez au steward pour lui demander certains matériels (tasses, verres, assiettes, etc.) et que ce dernier ne peut répondre à votre demande c'est simplement qu'il n'y en a pas de disponible. Cela serait bien de vous informer avant si le matériel nécessaire est en stock et pas seulement dire les mots magiques « trouvez-le, trouvez-le », nous ne sommes pas des magiciens pour trouver du matériel qui n'existe pas. « Ma sorcière bien-aimée » c'est juste une émission de télé, ce n'est pas vrai, c'est arranger avec les gars des vues!

Et pour finir, félicitations à Chi Ha et France Bouchard qui s'occupent de recycler les aliments qui restent des banquets pour la « Tablee des Chefs », un organisme qui fournit de la nourriture aux plus démunies de la société, je fais un appel à mes confrères stewards et cuisiniers pour qu'ils collaborent à ce geste d'humanité.

BONNE RETRAITE

Pierre Albert Lux, plongeur,

Raymond Pichette, serveur café-bar,

Diane Simoneau, préposée aux chambres.





1er mai, journée internationale des travailleurs

Diane Roy

La fête du 1er mai prend racine dans les luttes du monde ouvrier. Le 1er mai est célébré un peu partout dans le monde pour nous rappeler qu'en 1886 la pression syndicale a permis à quelque 200,000 travailleurs américains d'obtenir la journée de huit heures. Cette importante réduction du temps du travail a convaincu d'autres groupes de salariés à travers le monde de réclamer le même droit.

COMMENT EST VENUE LA DATE DU 1ER MAI?

Au cours de leur congrès de 1884, les syndicats américains se donnaient deux ans pour imposer aux patrons une limitation de la journée de travail de huit heures. Ils choisissent de débiter leur action le 1er mai parce que beaucoup d'entreprises américaines entament ce jour-là leur année comptable, et que les contrats ont leur terme ce jour-là.

DISTINCTION ENTRE FÊTE DU TRAVAIL ET FÊTE DES TRAVAILLEURS :

La fête du Travail officielle est célébrée le premier lundi de septembre, et il s'agit d'un férié marquant traditionnellement la rentrée (scolaire, artistique, etc.) Après les vacances d'été. Au Canada, la fête du Travail fut instituée en 1882 en l'honneur du mouvement ouvrier avec un jour férié légal le premier lundi de septembre.

La fête des Travailleurs a, quant à elle, lieu le 1er mai. Ce jour n'est pas férié, mais est très largement célébré par les syndicats. Traditionnellement lorsqu'il y a une augmentation du salaire minimum au Québec, cela a lieu le 1er mai. Par contre, la France est le seul pays que le 1er mai est un jour férié chômé et payé pour tous les salariés sans exception (ceci depuis 1947). On ne peut passer sous silence que la célébration du 1er mai est due en grande partie au syndicaliste Michel Chartrand, décédé le 12 avril dernier. En effet, il fut à l'origine en 1972 de la création du comité intersyndical de Montréal, organisateur des célébrations. Au Québec, le thème de la fête du 1er mai s'est élargi et des groupes de diverses tendances sociales et politiques profitent de l'occasion pour descendre dans la rue afin d'exprimer leurs revendications. Quant aux institutions syndicales québécoises, certaines ajoutent des rassemblements festifs aux grandes marches traditionnelles de solidarité.

SAVIEZ-
VOUS QUE...?

IL N'EST DE PIRE BASSESSE QUE DE
« JALOUSER » SES CONFRÈRES DE TRAVAIL
ET DE FAIRE EN SORTE QU'ILS PERDENT LE
PETIT AVANTAGE QU'ILS ONT SUR NOUS
EN ALLANT SE PLAINDRE AU PATRON.
CROYEZ-LE OU NON, MAIS APRÈS 28 ANS À
LUTTER ENSEMBLE, IL Y EN A ENCORE QUI
POIGNARDENT LEURS CONFRÈRES.





Des situations dangereuses

Marco Vidal

Voici un résumé de la réunion du comité santé-sécurité du 28 avril 2010. Nous avons discuté de plusieurs dossiers d'accidents sans perte de temps, c'est-à-dire sans jour de travail perdu pour l'employé. Le dossier ayant retenu le plus d'attention est celui des planchers glissants au quatrième étage. Selon ce qui a été dit durant la réunion, chaque fois que l'occupation est à son maximum, le plancher est un danger public pour les employés. Nous avons discuté de l'installation d'un robinet à bras comme à la plonge pour remplir les verres, mais je ne pense pas que cela soit la vraie source du problème. Je reviendrais sur ce sujet plus tard dans mon résumé. Il a aussi été question du manque de visibilité du comité et de l'anonymat relatif dans lequel ce comité semble plongé. Nous aimerons que la sécurité au travail soit un sujet fréquent dans nos conversations et que vous ayez à cœur la sécurité de vos collègues. En faisant une inspection, Willburn Alexandre Tucler et moi avons découvert que certains produits de prévention étaient périmés depuis plus de dix ans. Nous vous demandons d'être plus vigilants et de nous rapporter tout événement ou situation dangereuse par le biais du programme Starguest. Notre but ici n'est pas de créer un stress additionnel, mais bien de créer une atmosphère sécurisante au travail.

Dans un autre ordre d'idée, peut-être faudrait-il penser que les coupures excessives de notre employeur peuvent aussi créer des situations dangereuses par manque de main d'œuvre. Je m'explique, vos tâches ont toutes été augmentées pour combler le manque d'effectifs, les dangers restent les mêmes, mais votre concentration est affectée vu le nombre de tâches qui augmente. Les chicanes interdépartementales augmentent au rythme des coupures. La bonne entente entre employés qui a toujours fait la renommée du Centre Sheraton disparaît au même rythme que les employés à temps partiel. Forcément, avec toutes ces inquiétudes et ces conflits, les dangers de blessures augmentent. Sur ce, si l'on mettait un steward de plus au quatrième étage, pour passer la moppe une fois de temps en temps durant les jours de gros banquets, les dangers seraient-ils moindres ?

Au moment de la canicule de la semaine dernière, des pauses chaleurs ont été ajoutées pour les employés de la buanderie à la demande express de Marco Vidal et Marie Mukankusi. Il semble que le principe du bien-être et de la santé des employés passe en deuxième pour certaines gouvernantes. Le syndicat se penchera lors d'un comité santé-sécurité sur la situation..

Conseils selon la CSST

- Boire un verre d'eau toutes les 20 minutes, même si l'on n'a pas soif;
- prendre des pauses dans un endroit plus frais et aéré;
- ajuster le rythme de travail selon la température.

Par contre, M. Giguère met en pratique les principes « Culture Sheraton » et il semblerait être un des rares à se souvenir de cette formation OBLIGATOIRE. En effet, il a fait installer deux petits frigos dans lesquelles on y retrouve des bouteilles d'eau et des glaçons pour que les travailleurs se rafraîchissent lors de périodes de chaleur et d'humidité excessives.

UN EXEMPLE À SUIVRE, BRAVO ET MERCI M. GIGUÈRE !





Journée de la Terre

France Bouchard



Le 22 avril est la journée internationale de la Terre. Vous avez vu dans le couloir menant à la cafétéria pendant l'heure du midi plusieurs activités qui me tiennent à cœur. Vous étiez nombreux à prendre le temps de s'informer et participer aux différentes activités, ou, simplement prendre des renseignements et de la publicité.

Antoine de l'entretien technique présentait différentes ampoules fluocompactes et la peinture biodégradable ainsi que des interrupteurs électroniques.

Joëlle Madore et Bruno Meunier, directeur de l'entretien technique, nous ont fait participer à des jeux-questionnaires très intéressants dont un portait sur l'écosystème de la Terre. Trois bonnes réponses et nous gagnons un crayon biodégradable qui dans le capuchon se cache une semence soit de pin ou de sapin.

Didier Luneau nous a parlé de « Communauto » ((514) 842-4545) un autre moyen de contrer l'effet de serre où l'on peut louer pour une heure ou pour 3 jours, comme son nom le dit, une automobile (il est un de leurs clients).

Simon Laroche et les Bixi ((514) 789-BIXI (2494)), un autre moyen de transport très économique pour faire de petites commissions (il est un adepte du Bixi).

Daniel Verner et le défi Climat; nous pouvons nous inscrire à l'adresse suivante :

www.deficlimat.qc.ca/deficlimat2010/

Mme Composte Montréal nous explique comment faire un composte extérieur et intérieur et ce que l'on doit utiliser pour réussir un bon composte sans odeurs.

Moi, je vous ai proposé plusieurs dépliants concernant le recyclage, tout ce qui peut être recyclé, à quoi servent les Écocentres et Écocartes et des informations sur le compostage

Le 30 mars 2005, l'UNESCO publie la première évaluation des écosystèmes pour le millénaire un rapport accablant sur l'impact de l'homme sur la planète au cours des dernières années, les activités humaines ont modifié des écosystèmes pour satisfaire une demande croissante, de nourriture, d'eau douce et d'énergie et une dégradation inévitable.

SAVIEZ-VOUS QUE... ?



La Tablée des Chefs, organisme sans but lucratif fondé en 2002 par un étudiant de l'ITHQ, a pour mission de permettre et d'encadrer l'implication de l'industrie et de la restauration dans la préparation d'aliments ou encore la redistribution de ses surplus alimentaires auprès des Moissons du Québec.

Les engagements de La Tablée des Chefs sont :

- Être l'instrument de choix pour les chefs du Québec dans leur implication communautaire.
- Établir des normes et un code d'éthique en matière de manipulation alimentaire pour les aliments transformés.
- Favoriser la formation des établissements communautaires membres, en hygiène, salubrité et manipulation des aliments.
- Faciliter la participation des établissements donateurs et leur implication auprès des Moissons du Québec.
- Encourager la communication entre les membres donateurs et receivers.
- Fournir les outils nécessaires à la redistribution alimentaire.
- Démontrer que l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration fait sa part pour diminuer le problème de la faim au Québec.
- Sensibiliser la relève professionnelle à travers les écoles hôtelières au problème de la faim au Québec.
- Permettre le partage des connaissances entre les professionnels de l'industrie et les bénéficiaires pour favoriser une alimentation saine et abordable.
- Les besoins des banques alimentaires au Québec ne font qu'augmenter. À titre d'exemple, d'après le dernier bilan faim de Banques alimentaires Canada du mois de mars 2009, 137 464 personnes ont utilisé les services des banques alimentaires au Québec, dont 34 %, sont des enfants, soit 8 % d'augmentation en comparaison avec mars 2008. Aujourd'hui, avec ce nouveau service, La Tablée estime pouvoir subvenir en quasi-totalité aux besoins annuels des banques alimentaires.
- Grâce à des partenaires importants comme le Centre Bell (60 000 repas par année), Desjardins, le Centre des Sciences de Montréal, le **Centre Sheraton Montréal (depuis 4 semaines nous avons distribué environ 500 repas à l'organisme)**, le Fairmont Le Manoir Richelieu, le Hilton Montréal Bonaventure, la COOP HEC, Tourisme Laval, plusieurs autres grands établissements au Québec et bientôt Hydro-Québec, La Tablée des Chefs espère pouvoir aider les populations défavorisées.

PRENDRE VOTRE SANTÉ EN MAIN

Diane Gagnon N. D.

LES MÉFAITS POSSIBLES D'UNE MAUVAISE UTILISATION DES PLANTES MÉDICINALES.

Les plantes, utilisées correctement, sont des remèdes et des outils précieux. Tout comme les aliments, les plantes doivent être utilisées avec discernement. Certaines plantes ont des effets plus puissants que d'autres.

Pour se servir des plantes d'une façon sécuritaire, il faut :

- Avoir une bonne connaissance de leurs propriétés
- Savoir comment les employer
- Faire preuve de jugement dans leur utilisation
- Faire attention aux importations de Chine (aucune réglementation en Chine)

La posologie

En règle générale, la posologie devrait être en fonction du poids de la personne. Les posologies habituellement recommandées sur les contenants sont établies en fonction du poids moyen d'un adulte, qui est d'environ 70 kilos. La posologie peut varier d'une personne à l'autre.

Ne pas prendre de médicaments en même temps que les plantes, prendre à 2 heures d'intervalle pour ne pas interférer avec les médicaments.

Certains contenants portent la mention avertissement. Cela concerne différents facteurs tels que la grossesse, l'allaitement, l'hypertension artérielle, le diabète et l'hypoglycémie.

On doit tenir compte de ces avertissements.

En ce qui a trait à la puissance de leurs effets, les plantes médicinales peuvent être divisées en 3 groupes :

1. Nutritives (effet doux) pas d'effets secondaires, on peut en prendre à long terme
2. Nutritives médicinales catégories qui en a le plus, traitement à court terme

Médicinales (effet puissant) plantes plus « dangereuses ».

Les plantes servent beaucoup à prévenir et à nourrir les tissus pour qu'en suite le corps fonctionne par lui-même, on le corrige pour lui donner l'énergie dont il a besoin pour bien fonctionner. Au départ, notre corps est parfait et c'est avec nos mauvaises habitudes de vie comme la mauvaise alimentation qu'on le déséquilibre exemple : on vit un stress = ça crée de l'acidité = un mal de tête. En phytothérapie on ne fait pas seulement soigner avec des plantes on doit aller à la cause et changer les habitudes de vie et alimentaires. Alors si c'est parce que la personne a le système nerveux plus faible à ce moment nous allons aller renforcer le système nerveux avec les plantes pour qu'en suite le corps soit capable de faire face aux situations normalement.

On peut prendre des plantes parallèlement aux médicaments à ce moment-là ça va servir à nourrir les tissus pour que le corps ensuite n'ai plus besoin de médicaments, mais c'est le médecin qui va décider si les médicaments sont encore nécessaires ou non.

Attention aux termes purs et naturels de même qu'à l'expression de source naturelle, que l'on retrouve sur de nombreuses étiquettes. 10 % de naturelle et 90 % de synthétique et ils peuvent écrire de source naturelle. De plus, un produit peut porter le nom d'une plante, mais ne contenir qu'un certain pourcentage de la plante. Assurez-vous d'utiliser des produits dont le contenu est garanti par la compagnie. Ça prend les 2 noms latins de la plante, la partie utilisée : fleurs, feuilles, racines..., et la quantité de milligrammes par capsule. L'expression « pour usage thérapeutique seulement », que l'on retrouve sur les contenants de certains suppléments, figure uniquement sur les produits ayant un numéro d'identification (DIN, qui vient de l'expression anglaise Drug inspection number). Ce produit contient juste assez de produits pour ne pas avoir besoin d'une ordonnance médicale.

SAVIEZ-VOUS QUE...?



Malheureusement, à cause de la dernière négociation 2008 plusieurs hôtels de Montréal ont subi une grève de plusieurs mois. Le Centre Sheraton a récupéré plusieurs de ces fonctions et congrès. La direction se félicitait d'avoir connu le meilleur mois de novembre au banquet depuis l'ouverture de l'hôtel soit 1.6 million.

L'employeur continue de nous dire que nous devons faire des coupures et que la reprise est difficile dans l'hôtellerie, les salariés sont cédulés au minimum et nous devons faire des efforts supplémentaires pour satisfaire la clientèle.

Peut-on imaginer que le mois de mai qui se termine a battu le record d'occupation du mois de novembre 2008? Vous avez bien lu, soit **tout près de 1.8 million de vente au banquet** sans oublier de rajouter à cela les économies faites par le plan vert. Au risque de rabâcher, nous aurons droit à notre part du gâteau en 2011. Comme il nous répète sans arrêt, nous sommes associés lorsqu'il est nécessaire de faire des coupures, mais nous sommes aussi associés quand il s'agit de partager les profits. Dans 10 mois, nous commencerons la négociation de notre nouvelle convention collective, vivent les profits!



SAVIEZ-
VOUS QUE...?

Des nouvelles de l'hôtel Montebello



Après plusieurs journées de négociation, un conciliateur a été nommé au dossier. À la dernière rencontre au ministère du Travail M. Jean-Pierre Fortin directeur québécois était à la table et n'a pas mis de temps à mettre fin à la rencontre puisque l'employeur n'a toujours pas compris l'importance de deux des points majeurs pour les salariés, dont l'affichage de poste, lorsqu'un salarié quitte son emploi et l'attribution de journée de congé. L'employeur attribue les journées de congé lorsque l'occupation est « SI CONNUE »

Les salariés veulent faire abolir cette clause. Une assemblée générale a eu lieu et un vote de grève a été pris à plus de 94 %

Les salariés sont présentement en moyen de pression jeans et macarons. Le comité de mobilisation du Sheraton a participé au plan de travail du comité et à la fabrication des macarons.

Prochaine rencontre le 8, 9 et 10 juin.

SAVIEZ-
VOUS QUE...?

Dernièrement, des collègues préposées aux chambres du Delta Centre Ville nous ont informées que l'employeur avait mis en place le plan vert.

Certaines salariées en ont profité pour encore blâmer les TCA. Le Delta est syndiqué CSN. Un tract dénonçant le plan vert a été affiché dans le vestiaire et un grief a été déposé. Voilà, plutôt que de faire du salissage consacrez donc vos énergies envers les vrais responsables L'EMPLOYEUR.

SAVIEZ-
VOUS
QUE...?

La coordinatrice responsable de la buanderie a démissionné. La pression à gérer le travail était devenu trop difficile.

Dommage, car elle faisait un excellent travail et elle était appréciée de tous

Bonne chance Valérie

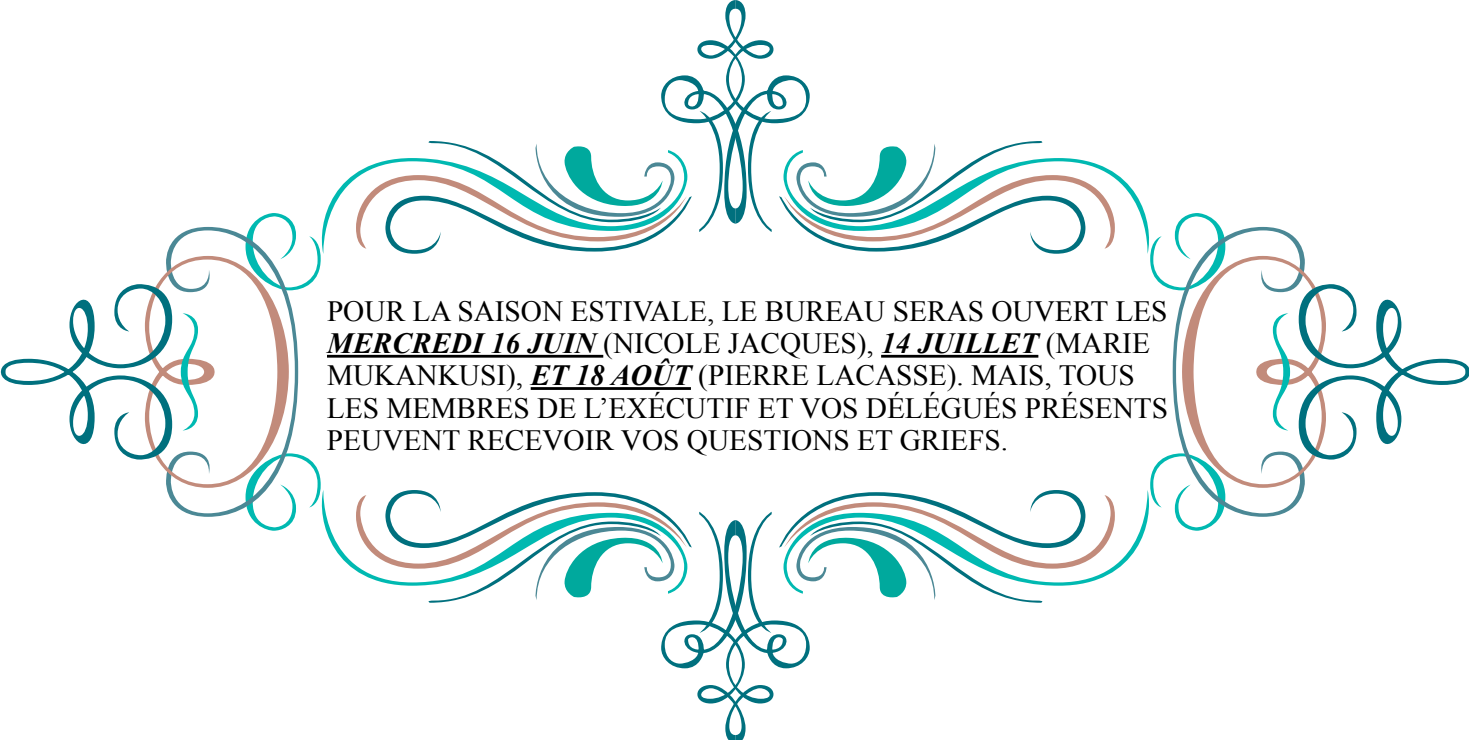


Voici un petit texte copié d'un site Web de Starwood

Un personnel impliqué

En définitive, c'est de notre personnel que dépend notre succès. Chez Starwood, nous savons que le séjour de nos hôtes ne peut être réussi que grâce à l'impact de nos employés, c'est pourquoi **NOUS NOUS EFFORÇONS DE CRÉER DES CONDITIONS DE TRAVAIL AGRÉABLES**, avec **DES EMPLOYÉS SATISFAITS** et impliqués, prêts à servir les hôtes. L'épanouissement de nos employés est **ESSENTIEL À LA RÉUSSITE DE NOTRE SOCIÉTÉ** et de nombreux programmes ont été créés dans cette perspective.

PHILOSOPHIE
STARWOOD ???



POUR LA SAISON ESTIVALE, LE BUREAU SERAS OUVERT LES **MERCREDI 16 JUIN** (NICOLE JACQUES), **14 JUILLET** (MARIE MUKANKUSI), **ET 18 AOÛT** (PIERRE LACASSE). MAIS, TOUS LES MEMBRES DE L'EXÉCUTIF ET VOS DÉLÉGUÉS PRÉSENTS PEUVENT RECEVOIR VOS QUESTIONS ET GRIEFS.

Les fêtes nationales juillet, août et septembre.

- Juillet 1 Burundi, Canada, Rwanda
- Juillet 4 États-Unis d'Amérique
- Juillet 5 Cap-Vert, Venezuela
- Juillet 6 Comores, Malawi
- Juillet 10 Bahamas
- Juillet 11, 12 et 13 Mongolie
- Juillet Flandre 11 (partie nord de la Belgique)
- Juillet 14 France
- Juillet 20 Colombie
- Juillet 21 Belgique
- Juillet 23 Égypte
- Juillet 26 Libéria
- Juillet 28 Pérou
- Août 1 Bénin, Suisse
- Août 2, Jamaïque (1993)
- Août 6 Bolivie
- Août 9 Singapour
- Août 10 Équateur
- Août 11 Tchad
- Août 15 Congo, Corée
- Août 17 Indonésie
- Août 19 Afghanistan
- Août 20 Hongrie
- Août 24 Ukraine
- Août 25 Uruguay
- Août 31 Kirghizistan, Malaisie, Trinité-et-Tobago
- Septembre 3 Qatar
- Septembre 6 Swaziland
- Septembre 7 Brésil
- Septembre 12 Éthiopie
- Septembre 15 Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua
- Septembre 16 Mexique, la Papouasie-Nouvelle-Guinée
- Septembre 18 Chili
- septembre 19 Saint-Christophe-et-Niévès
- septembre 21 Belize, Malte
- Septembre 22 Mali
- Septembre 23 Arabie saoudite
- septembre 27 wallon (partie sud de la Belgique)
- Septembre 24 Guinée-Bissau
- Septembre 30 Botswana